Hamilton Beach
COMMERCIAL

AcuVide™ 1000

Sous vide cirkulator



Skapad för att hålla till professionellt bruk

Med en 1200W pump håller cirkulatorn en jämn och stabil temperatur i upp till 30 liter vatten.

Värmer upp till 95°C.
IPX7-klassad konstruktion skyddar mot fel även om enheten råkar tappas i vatten.

Timer med inställning upp till 99 timmar.

Noggrann temperaturkontroll med tydlig display som visar temperaturen med en tiondels grad i Fahrenheit eller Celsius.

NSF

For more Good Thinking **visit hamiltonbeachcommercial.com**

Hamilton Beach COMMERCIAL

Byggd för att hålla

För kontinuerlig drift i kommersiella kök



Touchknappar
Lätt att hålla ren

Lättläst display
- Övre siffran visar vattentemperaturen med en tiondels grads noggrannhet
- Nedre siffran visar återstående tid i timmar och minuter

Rengörings-program och påminnelse
Tar bort kalkavlagringar så att cirkulatorn presterar på topp

Markeringar för vattennivå
Ljudsignal och automatisk avstängning om vattennivån är för hög eller för låg

Justerbar klämma
Fästs enkelt på kärl i olika höjd – inga verktyg behövs



Tål diskmaskin
Hölje i rostfritt stål

Vattenjetcirkulator
Cirkulerar det uppvärmda vattnet kontinuerligt för jämn tillagning

Vattenintag





IPX7-klassad konstruktion
Minskar risken för fel om den tappas i vatten

HSV1000 SOUS VIDE-CIRKULATOR



Kombinera med Hamilton Beach PrimaVac™ vakuumförpackare för sous vide-matlagning

SPECIFIKATIONER:



HSV1000-CE

El: 230 V, 50–60 Hz, 1200 W
Vikt: 2 kg (fraktvikt)
Garanti: 2 år på delar och arbete

CE

Löpande förbättringar av produkten kan medföra ändrad specifikation utan föregående information. 2026-06

www.mkab.eu

mkab Storkök

© Maskinkonstruktioner i Göteborg AB